



BEEFSTROGANOFF GRILL

— это не просто ресторан, а настоящая кулинарная мастерская для тех, кто ценит качественное мясо и уникальную атмосферу!

Мы уже 12 лет радуем гостей самым большим выбором стейков в Екатеринбурге, авторскими блюдами, изысканными десертами и более 120 сортами вина.

Наша команда — это настоящие профессионалы, которые гордятся тем, что создают для наших гостей лучшие кулинарные впечатления.

#МЕНЕДЖЕР

КОГО МЫ ИЩЕМ?

Если вы энергичны, ответственны, внимательны, умеете договариваться и работать с людьми - мы ждем именно Вас!

МЫ ЖДЕМ:

- Опыт работы управляющим или менеджером в ресторане от 1 года;
- Умение вдохновлять команду и держать высокие стандарты;
- Готовность работать в динамике — смены по 14 часов на ногах;
- Навык проведения планерок и обучения персонала;
- Знание вин — будет большим плюсом и повысит доход.

ЗАДАЧИ:

- Организовывать работу команды зала и следить за качеством сервиса;
- Управлять продажами и выручкой в течение смены;
- Контролировать подачу блюд — ты последний, кто проверяет их перед гостем;
- Общаться с посетителями, собирать обратную связь и делать их вечер идеальным;
- Проводить обучение и тренинги для официантов;
- Заботиться о мелочах: от заявок на инвентарь до настроения команды.

ЧТО МЫ ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ?

- Конкурентная зарплата (обсуждается индивидуально);
- График 2/2 (с 10:00 до 00:00, пт/сб — до 02:00);
- Винная школа — станешь экспертом уровня сомелье;
- Медосмотр за наш счет;

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:



ВЕЧЕРНИЙ РАЗВОЗ



ВОЗМОЖНОСТИ
КАРЬЕРНОГО РОСТА



ЦЕХОВОЕ ПИТАНИЕ



ОБУЧЕНИЕ И РАЗВИТИЕ



СКИДКИ НА ОСОБЫЕ
ПОВОДЫ



БЕСПЛАТНЫЙ БАССЕЙН



ЯРКАЯ КОРПОРАТИВНАЯ ЖИЗНЬ

НЕ УПУСТИ ШАНС СТАТЬ ЧАСТЬЮ КОМАНДЫ «BEEFSTROGANOFF GRILL»

Оставьте заявку в разделе «Вакансии» и мы обязательно свяжемся с Вами!

Оставить заявку